



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Rollengebäck

Rulo Çörek



1 Glas Joghurt
½ Teeglas Olivenöl
100 g Margarine
1 Ei
1 Eiweiss
5 Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
Für die Füllung:
3 Gläser gehobelte Weiskäse
Für die Füllung:
1 Eigelb
1 EL Sesamkörner
1 EL Schwarzkümmelkörner

- # Olivenöl, in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Ei, Eiweiss in eine tiefe Rührschüssel geben.
- # Die Zutaten mit dem Mixer oder Schneebesen schlagen bis es an Konsistenz gewinnt. Backpulver und nach und nach unter kneten gesiebtes Mehl hinzugeben bis man eine mittel weiche Teigmasse erhält.
- # Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend in zwei gleich grosse Teile aufteilen.
- # Das erste Teigstück auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz rechteckig und einen halben Zentimeter dick ausrollen.
- # Auf den Teig die Hälfte des gehobelten Käses verteilen und zu einer Rolle zusammen rollen und in ein eingöltes Backblech legen. Das zweite Teigstück genauso vorbereiten und ebenfalls in das Backblech legen.
- # Auf das Rollengebäck zuerst Eigelb schmieren und anschliessend mit Sesamkörner und Schwarzkümmel bestreuen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und ruhen lassen und anschliessend fingerbreit zuschneiden.

Tipp: Bei der Zubereitung des Rollengebäcks wird Käse mit einem hohen Fettanteil verwendet, deshalb sollte es lauwarm oder heiss serviert werden.